

Date de création BAT : 06/02/2023	Client : SAS ESTOUBLON
	ETP011927 > ETUI APOTHAICARE 50CL - AOP > 042199
CARTONNAGES BES	Dossier Technique : 2000516 Tracé n° : 22100973A Côtes Int. AxBxH : 89.50 x 89.50 x 205.50 mm Matière : Ensocoat 380gr Impression : Recto sur Recto du carton Pelliculage : Aucun Précisions :
	Couleurs imprimées Black PANTONE 7748 C PANTONE 376 C PANTONE 711 C PANTONE 109 C
	Couleurs techniques MAC LUXOR 423 Trace vernis mat

Remarques : -



**HUILE D'OLIVE**  
de la Vallée des Baux-de-Provence  
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

**(FR)** Huile d'olive vierge extra biologique, extraite à froid au Domaine dans les 24h suivant la récolte. Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques. À conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur. À consommer de préférence avant le : voir sur l'emballage. Produit de France.

**(GB)** Organic extra virgin olive oil, cold extracted at the estate within 24hours after harvest. Protected Designation of Origin Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence. Superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means. Store in a cool, dark place. Best before: see date on the box. Product of France.

**(ES)** Aceite de oliva virgen extra orgánico, extraído en frío. Denominación de Origen Protegida Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence. Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y solamente por medios mecánicos. Conservar protegido de la luz y del calor. Para ser consumido preferiblemente antes: ver en el envase. Producto de Francia.

**(DE)** Natives Olivenöl extra aus biologischem Anbau, kalt extrahiert. Olivenöl mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence. Hochwertiges Olivenöl direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen. Vor direkter Sonneneinstrahlung und Hitze schützen. Mindestens haltbar bis: Siehe Verpackung. Frankreichs Produkt.

**(NL)** Extra biologische vergine olijfolie, koude extractie. Beschermde oorsprongsbenaming Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence. Door uitsluitend mechanische procedés rechtstreeks uit olijven verkregen olijfolie van superieure kwaliteit. Bewaren op een donkere, koele plaats. Houdbaar tot: zie verpakking. Frans product.

Déclaration nutritionnelle pour / Nutrition declaration for / Declaración nutricional para / Nährwertdeklaration für / Voedingswaardevermelding voor : 100g	
Energie / Energy / Energia / Energie / Energie	3700kJ/ 900kcal
Matières grasses / Fat / Grasas / Fett / Vetten	100g
dont acides gras saturés / of which saturates / de los cuales ácidos grasos saturados / davon gesättigte fettsäuren / waarvan verzadigde vetzuren	15g
Glucides / Carbohydrate / Carbohidrato / Kohlenhydrate / Koolhydraten	0g
dont sucres / of which sugars / de los cuales azúcares / davon zucker / waarvan suikers	0g
Protéines / Protein / Proteína / Eiweiß / Eiwitten	0g
Sel / Salt / Sal / Salz / Zout	0g

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE  
HUILE D'OLIVE DE LA VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE



**ESTOUBLON**  
FONDÉ EN 1489

50CL

16,9 FL.OZ



**ESTOUBLON**  
FONDÉ EN 1489

Depuis 1489, notre engagement pour nos terres et nos oliveraies reflète notre détermination à cultiver un art de vivre unique à Estoublon. L'huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence assemble les variétés d'olives emblématiques de ce terroir unique.

Since 1489, our commitment to our land and our olive groves reveals our determination to cultivate a unique art-de-vivre at Estoublon. This olive oil of protected designation of origin Huile d'olive de la Vallée des Baux-de-Provence blends the emblematic olive varieties of this unique region.



CHÂTEAU D'ESTOUBLON  
Route de Maussane  
13990 Fontvieille • FRANCE  
estoublon.com  
N° agrément 1305 M/O 2012

**BON A TIRER APPROBATION**

Lisez attentivement et corrigez s'il y a lieu. Nous ne pouvons être tenus responsables des erreurs après la signature de cette épreuve. Si cette épreuve est conforme à vos exigences veuillez signer et nous retourner le tout.

Approuvé sans modifications  
Date - Nom / Signature :

Rejeté / Nouvelle épreuve requise  
Informations / Eléments à modifier :

Date de création BAT :  
06/02/2023

Client : SAS ESTOUBLON

ETP011927 > ETUI APOTHAICARE 50CL - AOP > 042199



CARTONNAGES BES

Dossier Technique : 2000516  
Tracé n° : 22100973A  
Côtes Int. AxBxH : 89.50 x 89.50 x 205.50 mm  
Matière : Ensocoat 380gr  
Impression : Recto sur Recto du carton

Couleurs imprimées

Couleurs techniques

MAC LUXOR 423

Trace



Date de création BAT :  
06/02/2023

Client : SAS ESTOUBLON

ETP011927 > ETUI APOTHAICARE 50CL - AOP > 042199



CARTONNAGES BES

Dossier Technique : 2000516  
Tracé n° : 22100973A  
Côtes Int. AxBxH : 89.50 x 89.50 x 205.50 mm  
Matière : Ensocoat 380gr  
Impression : Recto sur Recto du carton

Couleurs imprimées

Couleurs techniques

Trace  
verniss mat

